

Drodzy goście  
W celu uniknięcia reakcji alergicznej, prosimy poinformować obsługę o swoich alergiach. Wykaz alergenów znajduje się na końcu karty.

*Dear guests*

*In order to avoid an allergic reaction, please inform the staff about your allergies. The list of allergens can be found at the end of the card.*

## DIAMOND STEAKS

Wołowina sezonowana na miejscu / Seasoned beef on site\*

**New York Steak** 105,00 PLN

*Sirloin from the top loin*

**Rib Eye Steak** 117,00 PLN

*Rib Eye from the upper rib*

**Filet Mignon Steak** 109,00 PLN

*Filet Mignon from the tenderloin*

**T-Bone Steak** 142,00 PLN

*T-Bone from the short loin*

**Deska steków (New York, Rib Eye, Filet Mignon) dla 3-4 osób** 340,00 PLN

Frytki / ziemniaki pieczone z majerankiem/ krążki cebulowe/ warzywa grillowane  
sos z zielonego pieprzu / sos demi-glace

*Steak platter(New York, Ribe Eye, Filet Mignon) for 3-4 people*

*Fries / potatoes baked with marjoram/ onion rings/ grilled vegetables*

*green pepper sauce / demi-glace sauce*

W cenie zestawu do wyboru: masło ziołowe / sos z zielonego pieprzu

*Choose from either herb butter or green pepper sauce*

**Żeberka Wieprzowe** 75,00 PLN

*Pieczone ziemniaki/ Sos BBQ/ coleslaw*

*Pork Rib*

*Beaked potatoes/sauce BBQ/coleslaw*

**Dodatki na życzenie:** 10,00 PLN

frytki crispers / ziemniak pieczony z majerankiem i czosnkiem / warzywa grillowane /  
mieszane sałaty z winegretem

*Additions to your steak:*

*Crispers fries/ baked potato with marjoram and garlic / grilled vegetables /*

*mixed lettuce with vinaigrette*

## BURGERS

**Classic Burger Diamond** 48,00 PLN

Wołowina 200g/ sałata strzępiasta /piklowana cebula / ogórek/ sos koktajlowy/ frytki crispers/

becon/ ser mimolette/ bułka

The "BD" Classic

*200g Beef patty/ lettuce / pickled onion / pickles / burger sauce / crisper fries/ bacon/ mimolette cheese/ brioche bun*

*Dodatki: Jajko sadzone*

*Additions: Fried egg*

**Burger z Jelenia** 49,00 PLN

Mięso z dziczyzny/ sałata rzymska/ ogórek kiszony/ czerwona cebula/ ser wędzony/ fuczki/ sos z korniszonów

*Deer burger*

*Game meat/ romaine lettuce/ pickled cucumber/ red onion/ smoked cheese/ fuczki/ gherkin sauce*

**Burger wegetariański**  39,00 PLN

Bataty/kokos / fasola czerwona / sos z korniszonów / rukola/ papryka/ warzywa w tempurze/

orzechy ziemne/ ogórek świeży/

*The Vegetarian*

*Sweet potatoes/coconut/ red beans/ gherkin sauce/ aragula/ peeper/ vegetables in tempura/ peanuts/ fresh cucumber*

## DANIA GŁÓWNE

### MAIN DISH

Jagnięcina 64,00 PLN  
*Paluch ziemniaczany/brokuly/ groszek cukrowy/ demi-glace z pieczonym czosnkiem/ ziołowa oliwa/ tzatziki*

*Lamb*  
*Chunky potato chips/ broccoli/ sugar snap peas/ demi-glace with roasted garlic/ herb olive oil/ tzatziki*

Pieczony Okoń morski 59,00 PLN  
Grillowane warzywa/ pieczone ziemniaki/ masło/ kapary  
*Baked Sea bass*  
*Grilled vegetables/baked potatoes/butter/capers*

Pieczona pierś z kurczaka 44,00 PLN  
Puree pietruszkowo-ziemniaczane / konfitowana szalotka / groszek cukrowy/ chips gryczany/ sos estragonowy  
*Roasted chicken breast*  
*Parsley and potato puree/ confit shallots/ sugar snap peas/ buckwheat chips/ tarragon sauce*

Policzki z dzika 59,00 PLN  
Puree z brukwi/ gołąbek/ borowiki/ buraki  
*Wild boar cheeks*  
*Turnip puree/ cabbage roll/ porcini mushrooms/ beetroots*

Wolno pieczona wieprzowina z faserowanym ziemniakiem i pasternakiem 48,00 PLN  
Twaróg/ pasternak/ ziemniak/ borowiki/ puree z marchewki  
*Slow-roasted pork with stuffed potato and parsnip*  
*Cottage cheese/parsnip/potato/porcini mushrooms/carrot puree*

Tradycyjny kotlet schabowy 43,00 PLN  
Puree ziemniaczane / kapusta zasmażana / fasolka edamame  
*The "BD" pork chop*  
*Mashed potatoes / buttered cabbage/ edamame beans*

Pappardelle grzybowe z wołowiną 48,00 PLN  
Wołowina/ pomidory koktajlowe/ borowiki/ rukola/ grana padano  
*Mashroom pappardelle with Beef*  
*Beef/coctail tomatoes/ mashroom/ arugula / grana padano*

Tagiatelle szpinakowe 48,00 PLN  
Łosoś/ Sos cytrynowy/ dziki brokuł  
*Spinach tagiatelle*  
*Salmon/lemon sauce/wild broccoli*

Risotto z borowikami  36,00 PLN  
Borowiki/ szalotka/ białe wino/ grana padano/ ziemia oliwkowa/  
*Boletus risotto*  
*Porcini mushrooms / shallot / white wine / Grana Padano/ olive dust /*

## DESERY

### DESSERTS

Fondant czekoladowy 27,00 PLN  
*Jabłko/ śliwka/ lody cytrynowe*  
*Chocolate fondant*  
*apple/ plum/ cinnamon ice cream*

Pumpkin spice 23,00 PLN  
Dyńa/ czekolada/ kawa  
*Pumpkin spice*  
*Pumpkin/ chocolate / coffee*

Ptasie mleczko 23,00 PLN  
Mus z kwaśnej śmietany/ gruszka/ rokitnik  
*Marshmallow*  
*Sour cream mousse/ pear/ buckthorn*

## PRZYSTAWKI

### STARTERS

<b>Tatar siekany</b> Polędwica wołowa / ogórek / grzyby / szalotka / jajko przepiórcze/ anchois/ majonez/ <i>"BD" Beef Tartare</i> <i>Beef Tenderloin/ pickles/ mushroom/ shallot/ quail egg/ anchois/ mayonnaise</i> <i>Accompanied with bread &amp; butter</i>	54,00 PLN
<b>Carpaccio z Jelenia</b> Rukola / kurki marynowane/ oliwa truflowa/ grana padano/ focaccia <i>Deer carpaccio</i> <i>Arugula/ marinated chanterelles/ truffle olives/ grana padano</i>	49,00 PLN
<b>Łosoś w teryjaki</b> Dziki brokuly/ Kimchi/ Majonez Wasabi/ sezam <i>Salmon in teriyaki</i> <i>Wild broccoli/ Kimchi/ Wasabi Mayonnaise/ sesame</i>	46,00 PLN
<b>Smażone Krewetki w białym winie</b> Chilli/ czosnek/ natka pietruszki/ grzanki/ cebula/ białe wino <i>Sauteed King Prawns</i> <i>Chilli/ garlic/ parsley/ croutons/ onion/ white wine</i>	41,00 PLN
<b>Karmelizowana wątróbka drobiowa w sosie orientalnym z sałatką kimchi</b> <i>Caramelized chicken liver oriental sauce with kimchi</i>	29,00 PLN


## SALATKI

### SALADS

<b>Cezar z kurczakiem</b> Kurczak/ bekon/ sałata rzymska/ sos cezar/ grana padano/ grzanki <i>Chicken &amp; Bacon Caesar</i> <i>Chicken breast/ bacon/ romaine lettuce/ caesar dressing/ grana padano/ croutons</i>	38,00 PLN
<b>Cezar z krewetkami</b> Krewetki/ vongole/ sałata rzymska/ sos cezar/ grana padano/ grzanki <i>Prawns Caesar</i> <i>Tiger prawns/ vongole/ romaine lettuce/ caesar dressing/ grana padano/ crotons</i>	43,00 PLN
<b>Sałatka z nicejska</b> Tuńczyk/ jajko/ anchois/ papryka/ goszek cukrowy/ oliwki kalamaty <i>Niçoise salad</i> <i>Tuna / egg/ anchois/ pepper/ sugar snap peas/ kalamata olives onion/</i>	45,00 PLN
<b>Sałatka Vegańska</b>  Tofu/ awokado/ pomidor koktajlowy/ papryka/ oliwki kalamaty/ <i>Vegan salad</i> <i>Tofu/ avocado/ cocktail tomato/ pepper/ kalamata olives</i>	35,00 PLN

## ZUPY

### SOUPS

<b>Z dalekiego wschodu</b>  Makaron ryżowy / chilli / polędwica wołowa/ grzyby mun <i>From the far east</i> <i>Rice noodles/ chilli / sirloin of beef/ mushrooms mun</i>	29,00 PLN
<b>Indonezyjska</b> Limonka / kurczak / krewetki <i>Indonesian</i> <i>Lime / chicken / prawns</i>	29,00 PLN
<b>Krem z pieczonego czosnku</b> Popcorn z kaszy gryczanej/ focaccia z parmezanem <i>Roasted garlic Cream</i> <i>Buckwheat popcorn/ focaccia with parmesan</i>	26,00 PLN

**APERITIF/DIGESTIVE 4 CL**

Villa Cardena Aperitivo 11%	17 PLN
Campari Bitter 25%	19 PLN
Martini Extra Dry, Bianco, 14,4% Rosso, Rose 10cl	18 PLN
Cachaca 38%	18 PLN

**TEQUILA 4 CL**

Jose Cuervo Silver 38%	19 PLN
Jose Cuervo Reposado 38%	19 PLN

**RUM 4 CL**

Negrita Dark, White 37,5%	19 PLN
Brugal 1888 Gran Reserva 40%	36 PLN
Kraken Black Spiced 40%	24 PLN
Demon's Share La Reserva 6 YO 40%	26 PLN
Bumbu The Original Rum 40%	25 PLN
Zacapa Centenario 23 YO 40%	44 PLN

**GIN 4 CL**

Gunpowder Gin with Sard. Citr. 43%	24 PLN
Gunpowder Gin with Cali. Oran. 43%	24 PLN

Gin pochodzący z Irlandii. Produkowany z 12 wybranych roślin z dodatkiem owocu pochodzącego z małej włoskiej wioski Siniscola o nazwie "Citrus monstrosa" oraz z kalifornijskim pomarańczami.

*Gin from Ireland. Made from 12 selected plants with the addition of fruit from the small Italian village of Siniscola called "Citrus monstrosa" and with Californian oranges.*

Whitley Neill Distiler's Cut 43%	19 PLN
----------------------------------	--------

Whitley Neill Rhubarb & Ginger 41,3%	19 PLN
--------------------------------------	--------

Najwyższej jakości gin rzemieślniczy i uznana angielska marka, której tradycja sięga 1762 roku. Wyjątkowy styl ginu został oparty na dziewięciu starannie wyselekcjonowanych składnikach botanicznych pochodzących z Półwyspu Iberyjskiego, Bałkanów, północnej Afryki i Azji południowo – wschodniej.

*The highest quality craft gin and a recognized English brand, whose tradition dates back to 1762. The unique style of gin is based on nine carefully selected botanical ingredients from the Iberian Peninsula, the Balkans, northern Africa and south-east Asia.*

Bulldog London Dry 40%	21 PLN
------------------------	--------

Gin stworzony z 12 składników botanicznych pochodzących z ośmiu krajów i zbieranych zawsze w tych samych regionach dla utrzymania konsystencji. Trzy z nich są unikatowe dla marki- liście Lotosu, turecki biały mak oraz longan(rosnący w Azji południowo-wschodniej  
*Gin created with 12 botanicals from eight countries and always harvested in the same regions to maintain consistency. Three of them are unique to the brand - Lotus leaves, Turkish white poppy and longan (growing in Southeast Asia)*

**WÓDKA 4CL****VODKA 4CL**

Belvedere Pure 40%	24 PLN
J.J Baczewski 40%	14 PLN
J.J Baczewski Wiśniówka 38%	14 PLN
Ostoya 40%	14 PLN
Finlandia 40%	12 PLN
Finlandia Smakowa 37,5%	12 PLN
Żubrówka Bison Grass 37,5%	12 PLN

**WHISKY/ WHISKEY/ BOURBON 4 CL**

Chivas Regal 12 YO 40%	24 PLN
Grant's 12 YO 40%	24 PLN
Jack Daniel's Old No. 7 40%	22 PLN
Jack Daniel's Gentleman Jack 40%	26 PLN
Jack Daniel's Single Barrel 45%	39 PLN
Woodford Bourbon Whiskey 43,2%	32 PLN

**LEGENDARY AMERICAN WHISKEY ICONS**

Buffalo Trace 40%	21 PLN
Sazerac Rye 45%	26 PLN
Eagle Rare 45%	28 PLN
Elijah Craig 47%	28 PLN
Rittenhouse Rye 50%	28 PLN

## SINGLE MALTS 4 CL

Region Highlands

Smak: wytrawny i nasycony

Whisky często mają zbalansowany charakter. Smaki wrzosowe i nieco dymne pochodzą z północy a słodko-kwiatowe z południa regionu.

*Taste: dry and saturated. Whiskey often has a balanced character. Heather and slightly smoky flavors come from the north and sweet and floral from the south of the region.*

Highland Park 10 YO 40%	26 PLN
Highland Park 12 YO 40%	28 PLN
Highland Park 15 YO 44%	52 PLN
Glenmorangie 12 YO 43%	48 PLN

Region Speyside

Smak: owocowy i aromatyczny

W whisky wyraźnie wybijają się aromaty miodu, wanilii i świeżych owoców (jabłek, gruszek).

*Taste: fruity and aromatic. The aromas of honey, vanilla and fresh fruit (apples, pears).*

Macallan 12 YO 40%	48 PLN
Glenfiddich 12 YO 40%	32 PLN
Singleton 12 YO 40%	28 PLN
The Glenlivet 12 YO 40%	32 PLN

Region Islay

Smak: morski i mocno torfowy

Whisky z Islay charakteryzuje się aromatem złożonym z dymu, torfu, wodorostów, jodu i soli morskiej.

*Taste: sea and very peaty. Islay whiskey is characterized by an aroma composed of smoke, peat, seaweed, iodine and sea salt.*

Cao Ila 12 YO Scotch Whisky 43%	42 PLN
Talisker (Skye) 45,8%	31 PLN

## IRISH WHISKEY 4 CL

Bushmills 10 YO Single Malt 40%	29 PLN
Tullamore Dew 40%	19 PLN
Tullamore Dew Honey 35%	19 PLN

## COGNAC/BRANDY 4 CL

Camus VSOP 40%	32 PLN
Remy Martin VSOP 40%	39 PLN
Remy Accord Royal 40%	43 PLN
Hennessy VS 40%	32 PLN
Metaxa 7* 40%	21 PLN

## LIKIERY 4 CL

### LIQUEURS 4 CL

Botega Limoncino 30%	17 PLN
Botega Sambuca 40%	18 PLN
Fireball 33%	17 PLN
Malibu 18%	16 PLN
Kahlua 20%	18 PLN
Bailey's 17%	17 PLN
Jägermeister 35%	19 PLN
Passoa 15%	16 PLN
Bols Mix smaków (Blue 21%, Lychee 17%, Strawberry 17%, Elderflower 17%, Peach 17%, Triple Sec 38%)	16 PLN

## NALEWKI BIESZCZADZKIE 4CL BIESZCZADY TINCTURES 4CL

Tarninówka 22,6%	21 PLN
Bzianka 37,6%	21 PLN
Szyszka Mocna 39%	21 PLN
Pokrzywówka 37,9%	21 PLN
Nostrzykówka 31,2%	21 PLN

## ZESTAW DEGUSTACYJNY NALEWEK DO WYBORU 4 X 2CL 34 PLN

## TASTING SET OF TINCTURES TO CHOOSE FROM 4 X 2CL

**PIWO BECZKOWE***Draught beer*

Pilsner Urquell 0,4l 4,4% 19 PLN

**PIWO BUTELKOWANE***Bottled beer*

Pilsner Urquell 0,5l 4,4% 21 PLN

Książęce Pszeniczne 4,9%, Ipa 5,4% 17 PLN

Lech Premium 0,5l 4,8% 16 PLN

Calsberg 0,5l 5% 17 PLN

Corona 0,35l 4,5% 19 PLN

Grimbergen Blonde 0,33l 6,7% 19 PLN

Grimbergen Amber 0,33l 6,5% 19 PLN

Grimbergen Blanche 0,33l 6% 19 PLN

**PIWO BUTELKOWANE BROWAR****ŁAŃCUT (REGIONALNE)***Bottled beer Łañcut Brewery (Regional)*

Wybór piw regionalnych 0,5l 5,3% 21 PLN

**PIWO BEZALKOHOLOWE***Non-alcoholic beer*

Lech Free 0,33l 14 PLN

Lech Free Mix Smaków 0,33l 14 PLN

Corona 0% 0,35l 19 PLN

**NAPOJE ZIMNE  
COLD BEVERAGES**

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite, Fanta, Kinley Tonic 0,25l 11 PLN

Fuze Tea-Cytrynowa, Brzoskwiniowa Fuze Tea Lemon, Peach 0,25l 11 PLN

Soki owocowe 0,25l Juice 11 PLN

Sok ze świeżych owoców 0,25l Freshly squeezed juice 22 PLN

Soki owocowo-warzywne 0,25l Fruit and vegetable juices 18 PLN

Red Bull 0,25l Energy Drink 19 PLN

Thomas Henry Botanical Tonic 0,20l 14 PLN Tonik botaniczny

Thomas Henry Cherry Blossom 0,20l 14 PLN Tonik z kwiatów wiśni

Thomas Henry Ginger Beer 0,20l 14 PLN Tonik Imbirowy

Thomas Henry Pink Grapefruit 0,20l 14 PLN Tonik grejpfrutowy

**WODA GAZOWANA, NIEGAZOWANA***Sparkling water, still water*

Woda źródlana 1 l 17 PLN

Kropla Beskidu 0,33l 12 PLN

Kropla Beskidu 0,75l 17 PLN

**NAPOJE GORĄCE***Hot beverages*

Espresso 11 PLN

Espresso Macchiato 12 PLN

Double espresso 13 PLN

Double espresso Macchiato 14 PLN

Americano Black coffee 13 PLN

Cappuccino 17 PLN

Caffe Late 17 PLN

Flat White 17 PLN

Latte Macchiato 17 PLN

Latte Macchiato Smakowe (Biała czekolada, Wanilia, Karmel, Kokos, Migdał) 18 PLN

Czekolada na gorąco Hot Chocolate 17 PLN

Kawa mrożona Ice Coffee 19 PLN

Wybór Herbat Eilles Diamond Selection of teas 11 PLN

Wybór Herbat Liściastych A selection of leaf teas 12 PLN

Jeżeli smakuje Ci Nasza kawa, to teraz możesz ją zabrać ze sobą w postaci pełnowymiarowego opakowania mieszanki ziaren aby cieszyć się tym smakiem w swoim domu.  
*If you like our coffee, now you can take it with you in the form of a full-size package of a mixture of beans to enjoy this taste at home*

Kawa Brazil Guaxupe 0,5kg 89 PLN Brazil Guaxupe Coffee

## NAPOJE MIESZANE

*Mixed drinks*

### LONG DRINKS

Jeśli nie znaleźli Państwo swojego ulubionego koktajlu proszę zapytać obsługę o koktajl spoza karty. Z przyjemnością przygotujemy go wedle Państwa preferencji smakowych :)

AIR FIREBALL 29 PLN

Fireball, Monin Falernum, Sok z limonki, Angostura Bitter, Sok jabłkowy  
*Fireball, Monin Falernum, Lime juice, Angostura Bitter, Apple juice*

VELVET SMOOTHIE 31 PLN

Finlandia Blackcurrant, Bols Lychee, Bols Blue, Monin Mango, Sok z limonki, Sok pomarańczowy, Sok ananasowy  
*Finlandia Blackcurrant, Bols Lychee, Bols Blue, Monin Mango, Lime Juice, Orange Juice, Pineapple Juice*

APERITIVO SPRITZ 32 PLN

Villa Cardena Aperitivo, Prosecco Extra Dry, Woda gazowana  
*Villa Cardena Aperitivo, Prosecco Extra Dry, Sparkling water*

WHITLEY CHERRY HIGHBALL 32 PLN

Whitley Neill Rhubarb Gin, Triple sec, Sok z limonki, Angostura Bitter, Thomas Henry Cherry Blossom  
*Whitley Neill Rhubarb Gin, Triple sec, Lime juice, Angostura Bitter, Thomas Henry Cherry Blossom*

BAHAMA MAMA 32 PLN

Brugal Anejo Rum, Kraken Rum, Malibu, Kahlua, Sok z limonki, Sok ananasowy  
*Brugal Anejo Rum, Kraken Rum, Malibu, Kahlua, Lime juice, Pineapple Juice*

## NAPOJE MIESZANE

*Mixed drinks*

### SHORT DRINKS

Jeśli nie znaleźli Państwo swojego ulubionego koktajlu proszę zapytać obsługę o koktajl spoza karty. Z przyjemnością przygotujemy go wedle Państwa preferencji smakowych :)

HIGHLAND NEW YORK SOUR 36 PLN

Highland Park 10 YO Single Malt, Syrop cukrowy, Sok z cytryny, Angostura Bitter, Czerwone wino  
*Highland Park 10 YO Single Malt, Lemon Juice, Angostura Bitters, Foamee, Sugar syrup, Red Wine*

PORN STAR MARTINI 32 PLN

Wódka Waniliowa, Puree Marakuja, Syrop Waniliowy, Sok z limonki, Wino musujące  
*Vanilla Vodka, Passoa, Vanilla Syrup, Lime Juice, Sparkling Wine*

MISSIONARY'S SHORT DOWNFALL 29 PLN

Mięta, Brugal Anejo Rum, Bols Lychee, Syrop z agawy, Sok z limonki, Sok ananasowy, Foamee  
*Mint, Brugal Anejo Rum, Bols Lychee, Agava Syrup, Lime juice, Pineapple juice, Foamee*

BOURBON MAID 31 PLN

Buffalo Trace Bourbon, Bols Melon, Sok z cytryny, Syrop z agawy, Ogórek  
*Buffalo Trace Bourbon, Bols Melon, Lemon juice, Agava syrup, Cucumber*

SHERRY PEACH COCKTAIL 29 PLN

J. Baczewski Wiśniówka, Bols Amaretto, Monin Poziomka, Sok z limonki, Angostura Bitter  
*J. Baczewski Sherry, Bols Amaretto, Monin Wild strawberry, Lime juice, Angostura Bitter*

### KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

*Non-alkoholic cocktails*

PASSION FRUIT VIRGIN PUNCH II 24 PLN

Marakuja, Winter Spice, Sok z limonki, Sok bananowy, Sok ananasowy  
*Passion Fruit, Winter Spice, Lime Juice, Banana Juice, Pineapple Juice*

RASPBERRY VERGIN COCKTAIL 24 PLN

Puree malinowe, Falernum Tiki Syrop, Sok z limonki, Sok ananasowy, Sok pomarańczowy  
*Raspberry puree, Falernum Tiki Syrup, Lime Juice, Pineapple Juice, Orange Juice*